Ceviche de poisson blanc, Mais frit, Piment, Coriandre |

Recette pour 12 tapas

Description

Ceviche, cuit avec acidité, un classique revisité.

L'astuce du chef

La dorade peut être remplacé par un autre poisson de votre choix (ex : thon, saumon, marlin bleu...).

Ingrédients

Pour le ceviche

- 450 Gr Dorade royale
- 25 Ml Jus de yuzu
- 25 Ml Jus de lime
- 25 Ml Jus d'orange
- 20 Gr Miel
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Botte(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Pour les épis de maïs

- 12 Unité(s) Jeune épis maïs
- 50 Gr Farine
- 100 Gr Eau glacée
- 1 Pointe de couteau Poudre à pâte

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **380 F°**

Pour le ceviche

Mise en place:

Ciselez la coriandre, ciselez les piments. Taillez le poisson en dés réguliers.

Préparation:

Dans un bol à l'aide d'un fouet, mélangez les jus de yuzu, orange et lime, ajoutez-y le sel, le poivre et le miel à votre goût, bien mélanger, ajoutez le piment ciselé, la moitié de la coriandre ciselée et les cubes de marlin bleu puis bien mélanger. Ajoutez l'huile, bien mélanger de nouveau, couvrir d'un film alimentaire et laissez mariner au moins 30 minutes.

Pour les épis de mas

Préparation:

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélangez énergiquement la farine, l'eau glacée, la poudre à pâte et du sel à votre goût. Réservez au frigo.

Passez les épis de maïs dans de la farine, taper l'excédant, plongez-les dans votre mélange tempura

et les frire immédiatement, servir accompagné du ceviche préalablement égoutté, parsemez du reste de coriandre, dégustez.

Bon appétit!